

PRANZO

この時期だけの特別なランチ

紫陽花コース

“AJISAI” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

初夏の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き サルモリッリオと旬野菜のカポナータ

Charcoal Grilled Fish with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 自家製サングリアの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with House-Made Sangria-Infused Red Wine Sauce

最高級 A5 ランク特選黒毛和牛 “希少部位” カイノミの炭火焼き

自家製サングリアの赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut with House-Made Sangria-Infused Red Wine Sauce (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー

紫陽花コース

“AJISAI” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

初夏の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き サルモリッリオと旬野菜のカポナータ

Charcoal Grilled Fish with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 自家製サングリアの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with House Made Sangria Infused Red Wine Sauce

最高級 A5 ランク特選黒毛和牛 “希少部位” カイノミの炭火焼き

自家製サングリアの赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut with House Made Sangria Infused Red Wine Sauce (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,800

※表示価格は税込です。 ※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

LA PASTA DI OGGI MENÙ A SCELTA

コースの“本日のパスタ”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店のパスタは食材に合わせ鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など
様々な“ブロード(出汁)”や味噌を使用し、味の深みにこだわっています。

■ 湘南名物釜揚げしらすと

あおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Green Seaweed,
Japanese Basil Flavor

ふっくらとしたしらすの甘みとあおさ海苔の磯の香りに
大葉の爽やかさが重なり、
軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。

■ 鎌倉野菜とモッツアレラチーズ、バジルの トマトソース スパゲッティ“マルゲリータ”

Spaghetti “Margherita” with Kamakura Vegetables,
Mozzarella, and Tomato Sauce, Basil

鎌倉野菜の自然な甘みとモッツアレラのコクに
バジル香るトマトソースが調和し
素材の旨みをしっかりと感じられる一皿です。



湘南名物釜揚げしらすとあおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

■ 自家製サルシッチャのクリームソース レモン風味 本日のショートパスタで

Today's Short Pasta with House-Made Italian Sausage
in Lemon Cream Sauce

自家製サルシッチャの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームに
レモンの酸味がほどよく効き、後味を軽やかに引き締めています。

■ 神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”とイタリア産ポルチーニのラグー 削りたての 24 か月熟成パルミジャーノ リガトーニ (+¥500)

Rigatoni with Beef and Italian Porcini Mushroom Meat Sauce,
Shaved Parmigiano(+¥500)

やまゆり牛の深い旨みとポルチーニの芳醇な香り…
贅沢なミートソースに熟成パルミジャーノのコク。
ソースがよく絡むリガトーニでどうぞ。